



PFIRSICH-MELBA-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 1 PKG. KUCHENBODEN (2 SCHNITTENBÖDEN Á 125 G)

FÜR DIE CREME

- 4 Stück** Pfirsiche
- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 40 g** Zucker
- 1 EL** Zitronensaft
- 125 ml** Vollrahm, geschlagen
- 2 EL** Himbeerkonfitüre, zum Bestreichen

FÜR DAS TORTENGELEE

- 50 ml** Pfirsichsaft
- 1 EL** Zucker
- 250 g** Kuchenboden

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entkernen und würfelig schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pfirsiche, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Himbeermarmelade durch ein Sieb passieren. Einen Boden damit bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen.
4. Creme auf dem doppelten Kuchenboden verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Tortengelee, Saft, Zucker und Tortengeleepulver zum Kochen bringen und leicht

abkühlen lassen.

6. Schnitte mit Tortengelee glacieren und nochmals kurz durchkühlen lassen.